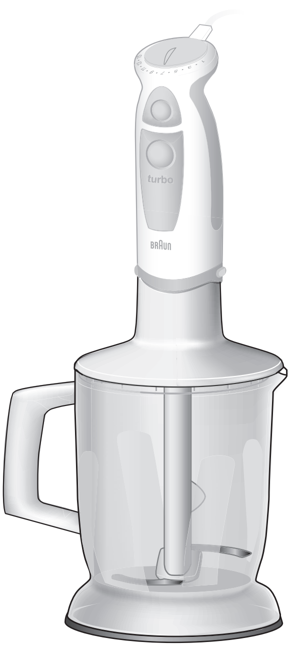
Hand Processor Accessory
«Jug Blender & Ice Crusher»

Type BC

for / para / per

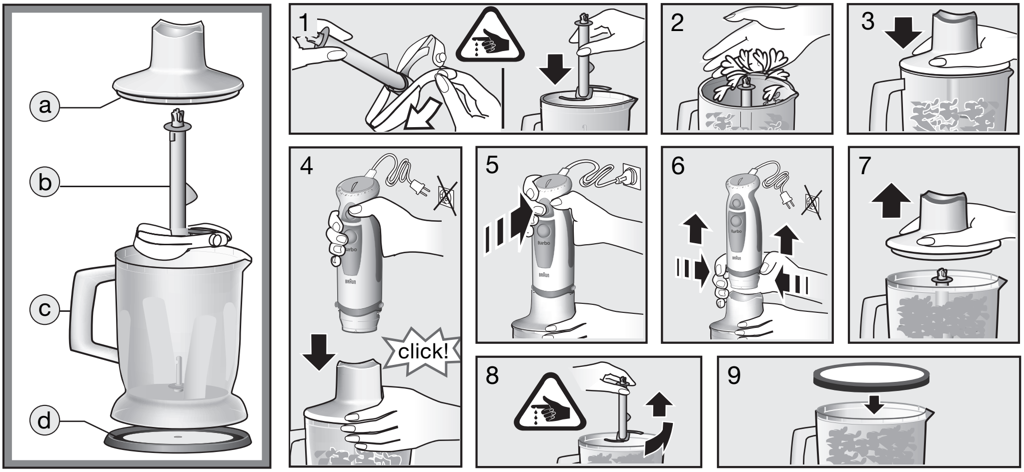
Braun Multiquick / Minipimer 7
Braun Multiquick / Minipimer 5

Type 4191

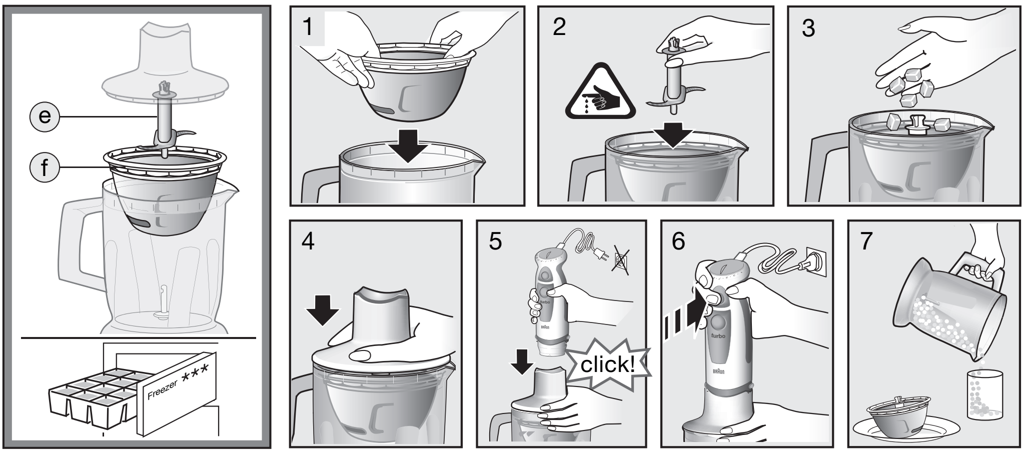


99410606/III-10
GB/E/I

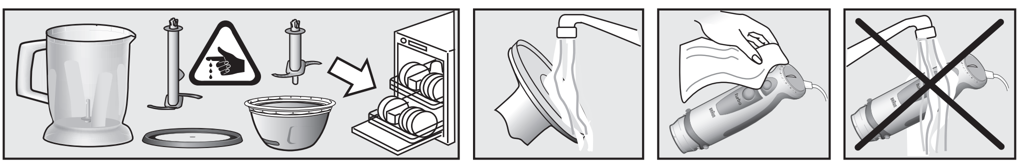
A



B



C



		Parmesan								
	1cm	1cm							+ milk	
max.	400 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml	
sec.	30	20-30	15	15	15	15	15	15	60	+ 15
speed			1 ... 4		4 ... 15	1 ... 7	8 ... 15	8 ... 15		
turbo	turbo	turbo		turbo			+5 sec	+5 sec	turbo	turbo

English

Thanks for purchasing this Multiquick/Minipimer accessory. In combination with your Multiquick/ Minipimer 7/5 motor part (a), this chopper accessory combines a jug blender and an ice crusher.

Caution

- Please read the use instructions carefully and completely before using this accessory with the motor part of the basic unit.
- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- The jug (c) is not microwave-proof.

(a) Gear box/lid
(b) Blade
(c) Jug
(d) Anti-slip base/lid
(e) Ice blade
(f) Ice crusher insert

This accessory is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. It is also suited for chopping hard foods like parmesan cheese or chocolate.
For these goods, use the turbo switch.
N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Furthermore, the accessory is suitable for a variety of other applications like shakes, drinks, purées, light doughs and ice crushing.

Before chopping ...

- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 2)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.
- For best results, please refer to the speed settings recommended in the processing guide.

Chopping

(see picture section **A** on page 2)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
   Press the blade onto the centre pin of the jug (c) until it locks. Always place the jug on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the jug.
3. Put the gear box (a) on the jug.
4. Insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
5. Press switch (B) or (C) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the jug with the other. When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press buttons to remove the motor part.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the jug.
   The anti-slip base also serves as an airtight lid for the jug.

Other applications

Light dough (pancake batter)
First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs. Pressing the turbo switch, mix the batter until smooth.

Crushing ice

(see picture section **B**)

1. Place the ice crusher insert (f) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear box on the jug.
5. Insert the motor part into the gear box until it locks.
6. Press the turbo switch until all ice cubes have been crushed. After use, press buttons to remove the motor part. Then remove gear box, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.
   Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning

(see picture section **C**)

Clean the motor part with a damp cloth only. ⁄The gear box (a) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water. All other parts can be cleaned in the dishwasher.
However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured.
Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Recipe examples

Avocado dip
Chop 1 clove garlic,
add 2 ripe avocados (quartered, without stone)
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
150 ml yoghurt
1/2 tsp. sugar, salt and pepper
Using the turbo switch, blend for about 1 minute.

Ice cream
100 g raspberries (deep-frozen)
10 g powdered sugar
80 g cream
Put all ingredients into the jar, press the turbo switch and blend for about 30 seconds. Serve at once.

Subject to change without notice

For guarantee terms please refer to the use instructions of the basic unit.

Español

Gracias por haber comprado el Accesorio Picador para su Braun Minipimer 7 / 5.
En combinación con el cuerpo del motor de su batidora Minipimer, este accesorio se puede utilizar para picar, triturar y licuar en la jarra picadora.

Atención
- Lea atentamente el folleto de instrucciones antes de utilizar este aparato.
- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado. Mantenerlas fuera del alcance des los niños.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- La jarra picadora (c) no es apta para su uso en el microondas.

Cómo utilizar el accesorio picador
(a) Caja de engranajes
(b) Cuchilla
(c) Jarra picadora
(d) Base/tapa antideslizante
(e) Cuchilla para hielo
(f) Accesorio picador de hielo

El accesorio picador está diseñado especialmente para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, zanahoria, frutos secos, etc …
Cuando quiera picar alimentos duros (p. ej. queso duro) utilice la función de turbo.
Nota: No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano o cereales.

Además, este accesorio apto para una gran variedad de preparaciones como batidos, bebidas, purés, masas ligeras y para picar hielo.

Antes de empezar a picar ...
- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias, el chile (ver guía de preparaciones en la pág. 2)
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.
- Para obtener unos mejores resultados, por favor lea la guía de preparaciones y preste atención a las recomendaciones de velocidad.

Cuando use el accesorio picador

(vea la sección **A** de la pág. 2)

1. Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). Atención: ¡la cuchilla está muy afilada! Coger siempre por la parte de plástico.
   Coloque la cuchilla en el eje de la jara picadora (c) y presione hacia abajo hasta que encaje.
   Nunca utilice la jarra sin la base anti-deslizante colocada (d).
2. Introduzca los alimentos en la jarra picadora.
3. Coloque la caja de engranajes (a) en la parte superior de la jarra.
4. Coloque el cuerpo del motor sobre la caja de engranajes hasta que encaje perfectamente.
5. Presione el botón de puesta en marcha del cuerpo motor. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y la jarra picadora con la otra. Para picar alimentos duros, presione hacia abajo el cuerpo del motor.
6. Cuando haya finalizado, presione los botones de expulsión para separar el cuerpo del motor.
7. Retire la caja de engranajes.
8. Retire la cuchilla cuidadosamente.
9. Retire los alimentos procesados de la jarra. La base anti-deslizante se puede usar como tapa hermética para la jarra.

Aplicaciones adicionales

Masas ligeras (de crepes)
Primeramente introduzca los líquidos en la jarra, seguidamente introduzca la harina y finalmente los huevos. Presione el botón de turbo para mezclar la masa.

Hielo picado

(vea la sección **B**)

1. Introduzca el accesorio picador de hielo (f) en la jarra. Asegúrese de que está bien colocado.
2. Coloque el eje de la cuchilla para hielo (e) en el orificio central del accesorio picador de hielo (f) y presione hacia abajo.
3. Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio picador de hielo.
4. Coloque la caja de engranajes en la jarra.
5. Inserte el cuerpo del motor en la caja de engranajes hasta que encaje.
6. Presione el botón de turbo hasta que los cubitos de hielo queden picados. Cuando haya terminado, presione los botones de expulsión para separar el cuerpo del motor. Saque la caja de engranajes, la cuchilla para hielo y el accesorio picador de hielo.
7. Vierta el hielo picado en un recipiente o simplemente añada el líquido deseado en la jarra para servir directamente en la mesa.
   Alternativa: primeramente, mezcle la fruta en la jarra con la cuchilla picadora (b) hasta un máximo de 0,5 litro. Retire la cuchilla y coloque el accesorio picador de hielo (f) en la jarra, pique el hielo directamente sobre la mezcla de frutas.

Limpieza

(vea la sección **C**)

Limpie el cuerpo del motor únicamente con un paño húmedo. La caja de engranajes (a) puede lavarse bajo el grifo, pero no lo sumerja en agua.

Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas. Sin embargo, después de preparar alimentos picantes o muy salados, deberá aclarar la cuchilla enseguida.
Además, tenga cuidado de no usar demasiado detergente o descalcificador en el lavavajillas.
Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Ejemplos de receta

Salsa de aguacate
Pique un diente de ajo
Añada dos aguacates maduros (troceados y sin hueso)
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de aceite de oliva
150 ml de yoghurt
1/2 cucharadita de azúcar
Sal y pimienta al gusto
Mezcle los ingredientes durante aproximadamente 1 minuto, presionando el botón de turbo.

Helado
100 g de frambuesas (ultracongeladas)
10 g de azúcar en polvo
80 g de nata líquida
Introduzca todos los ingredientes en la jarra picadora y mézclelos durante aproximadamente 30 segundos presionando el botón de turbo. Sírvalo al momento.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

En cuanto a la garantía lea las instrucciones que se indican en el aparato base.

Italiano

Vi ringraziamo per aver acquistato l'accessorio frullatore per Braun Minipimer 7/5.
Con il corpo motore de su gambo frullatore Minipimer 7/5, puoi usare l'accessorio per tritare e amalgamare nel bicchiere tritatutto.

Attenzione
- Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
- Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Il bicchiere tritatutto (c) non può essere utilizzato nel forno a microonde.

Come utilizzare l'accessorio tritatutto
(a) Coperchio con ingranaggi
(b) Lame
(c) Bicchiere tritatutto
(d) Base antiscivolo/coperchio
(e) Lama per ghiaccio
(f) Accessorio rompighiaccio

L'accessorio tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, erbe, aglio, carote, noci, mandorle, prugne ecc
Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il parmigiano) usare il tasto turbo.
Nota: non triturare cose estremamente dure come nocimoscate, chicchi di caffè o granaglie.

Inoltre, l'accessorio è adatto per una serie di altre applicazione come la preparazione di frullati, bevande, purè o impasti leggeri e per rompere il ghiaccio.

Prima di tritare
- tagliare a pezzi carne, formaggio,cipolle, aglio, carote, peperoni (vedere la guida a pagina 2)
- rimuovere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.
- Per ottenere i migliori risultati consultate la guida per l'utilizzo delle velocità raccomandate.

Triturare

(vedere l'immagine sezione **A** alla pagina 2)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica delle lame (b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica.
   Posizionare le lame sul perno al centro del bicchiereciotola (c) e premerlo verso il basso finchè si blocca. Inserire sempre il bicchiere nella base anti scivolo (d).
2. Mettere il cibo nel bicchiere tritatutto.
3. Mettere il coperchio con gli ingranaggi (a) sul bicchiere tritatutto.
4. Inserire il blocco motore sul coperchio con ingranaggi fino a quando si blocca.
5. Premere il tasto interruttore per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenete il blocco motore con una mano e il bicchiere con l'altra. Quando tritate del cibo molto duro, premete il corpo motore verso il basso.
6. Dopo l'utilizzo premere gli bottoni de sgancio per rimuovere il blocco motore.
7. Poi rimuovere il coperchio con ingranaggi.
8. Togliere le lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dal bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo ermetico per il bicchiere.

Ulteriori applicazioni

Impasti leggeri (per le frittelle/crespelle)
Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova. Premere il tasto della funzione turbo, miscelare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rompere il ghiaccio

(vedere la figura nella sezione **B**)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (f) nel bicchiere.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio (f) e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Tenere premuto il tasto della funzione turbo fino a quando il ghiaccio è stato tritato. Dopo l'utilizzo premere gli bottoni per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.
   In alternativa: Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulizia

(vedere la figura nella sezione **C**)

Pulire il corpo motore solo con un panno umido.
Il coperchio con gli ingranaggi (a) può essere risciaquato sotto il rubinetto ma non immerso in acqua. Tutte la altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.
Comunque dopo aver lavorato cibo molto salato sciacquare le lame del tritatutto.
Attenzione a non usare una dose elevata in lavastoviglie di detersivo.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote) le parti di plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Esempio di ricetta

Salsa di avocado
Tritare uno spicchio di aglio.
Aggiungere 2 avocadi maturi (tagliati a spicchi e senza nocciolo)
1 cucchiaio da tavola di succo di limone
1 cucchiaio da tavola di olio d'oliva
150 ml di yoghurt
Mezzo cucchiaino di zucchero, sale e pepe
Utilizzate il tasto turbo e frullate per circa 1 minuto.

Gelato
100 g di lamponi (surgelati)
10 g di zucchero in polvere
80 g di panna
Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, premere il tasto turbo e frullare per 30 secondi. Servire subito.

Salvo cambiamenti.

Per gli estremi della garanzia fate per cortesia riferimento alle istruzioni d'uso dell'unità base.